ZYMAFLORE® RB2

Levadura para vinos tintos afrutados y elegantes, que revela el aroma varietal de las variedades tipo Pinot Noir.

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.
Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Codex Enológico Internacional.

ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cepa seleccionada para la vinificación de variedades tintas de Borgoña (de Super Premium a Ultra Premium). **ZYMAFLORE® RB2** ha sido aislada por su capacidad natural de baja adsorción de la materia colorante así como por su aptitud para revelar el **aroma varietal** del **Pinot Noir** (cereza, Kirsch).

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 15 % vol.
- Amplia tolerancia de temperaturas: 20 - 32°C.
- Bajas necesidades de nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil y de H_2S.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Baja adsorción de la materia colorante.
- Fuerte revelación de aromas varietales.

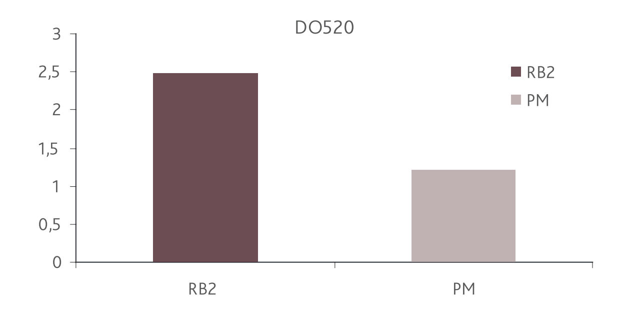
RESULTADOS EXPERIMENTALES

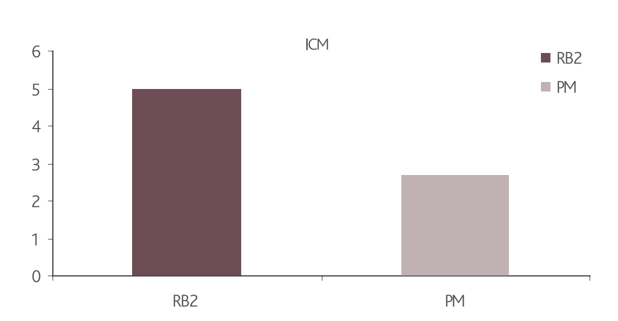
- Ensayos Australia, 2006. Pinot Noir.

GAP 15,2% vol., 265 g/L azúcares, pH 3,55. Levadura testigo: levadura toma de espuma.

Adición de 20 g/hL de levadura durante el encubado, controles de implantación positivos para las dos cepas.

Fermentaciones acabadas, acidez volátil 0,25 g/L H_2SO_4 como valor medio.





Comentarios de cata de los vinos acabados (panel de cata interno y externo de la bodega):

El vino fermentado por **ZYMAFLORE® RB2** tiene un color más profundo y más intenso que el testigo. El vino de la **ZYMAFLORE® RB2** tiene unas notas típicas de cereza, de kirsch y es más elegante que el testigo (notas de frambuesa). En boca, el vino de la **ZYMAFLORE® RB2** es más equilibrado, tiene más volumen y frescura, con una buena intensidad tánica. El testigo es astringente y seco, con una marcada acidez.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granular

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 8 %
Células vivas LSAS UFC/g	> 2.10^{10}
Bacterias lácticas UFC/g	< 10^5
Bacterias acéticas UFC/g	< 10^4
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g	< 10^5
Coliformes UFC/g	< 10^2
E. coli UFC/g	ausencia

Estafilococus UFC/g	ausencia
Salmonellas /25g	ausencia
Mohos UFC/g	< 10^3
Plomo	< 2 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Cadmio	< 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Consultar el fascículo técnico «*La buena gestión de la fermentación alcohólica*» para una información más completa sobre el momento y la técnica de adición de la levadura así como los puntos clave de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

- 15 - 30 g/hL

En el caso de maceración prefermentativa en frío, se aconseja adicionar 5 g/hL de levadura al encubado, para dominar la flora indígena, y luego completar con 15 a 25 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

MODO DE EMPLEO

- Seguir perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a 10°C entre el mosto y el inóculo durante la inoculación. El tiempo total de preparación del inóculo no debe superar los 45 minutos.
- En el caso de vendimias con un grado alcohólico probable elevado y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar el preparador **SUPERSTART® ROUGE** en el agua de rehidratación.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Caja de 10 kg.

Para la óptima gestión de la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica, consulte el cuaderno técnico *«La buena gestión de los activadores de fermentación»*



LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com